1、材料：韭菜一把、粉丝一把、黑木耳适量、盐适量、鸡粉适量、白胡椒粉、花椒粉、油、姜。 2、将韭菜洗净，控干水分，切成碎，粉丝泡好后切碎、木耳泡发后切碎，备用。姜切成末放进盆里，加入适量盐，鸡粉、白胡椒粉、花椒粉、食用油，搅拌均匀。放入两勺面粉，一勺淀粉，拌匀后看是否能捏成团。 3、准备一个碗，放进一大勺面粉，另外备一个碗，放入一大勺清水。捏成的团放进面粉里滚动，使得表面沾满面粉，再用清水打湿表面，再沾面粉，这样来回弄3次即可。最后一次不用打湿。锅烧开后放进去，大火蒸10分钟即可。